

# Oster Cookies

Zutaten (ca. 20 Stück)

115g Butter  
 40g weißer Zucker  
 70g brauner Zucker  
 1 Ei  
 1 TL Vanille  
 200g Mehl  
 0,5 TL Natron  
 0,5 TL Salz  
 200g Schokoeier  
 25g Zartbitterschokolade  
 25g weiße Schokolade



- 1) Schlagen Butter und Zucker schaumig. Dann das Ei und Vanille hinzufügen. Mehl, weißer Zucker, brauner Zucker, Natron und Salz mischen und kurz unter die anderen Zutaten mischen.
- 2) Ein paar der Schokoeier sowie die weiße Schokolade und die dunkle Schokolade hacken und in den Teig geben.
- 3) Formt kleine Kugeln aus dem Teig und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder auch erst einmal nebeneinander auf einen Teller. Stellt die Kugeln für eine halbe Stunde kalt.
- 4) Die Kekse backen für etwa 12 Minuten bei 180 Grad Umluft. Lasst ein wenig Platz zwischen den Teigkugeln, da sie beim Backen etwas zerfließen werden. Nach etwa 9 Minuten Backzeit verteilt ihr die restlichen Schokoeier auf den Cookies und drückt sie leicht an. Dann kommen die Cookies noch einmal in den Backofen für etwa 3 Minuten. Achtet darauf, dass die Cookies nicht zu dunkel werden, damit sie weich bleiben.